



Mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire (Audit Hygiène)

VOTRE BESOIN

Mettre en place ou mesurer l'efficacité du Plan de Maîtrise Sanitaire obligatoire en cuisine.

NOTRE SOLUTION

Du diagnostic à la mise en œuvre opérationnelle, un accompagnement concret et personnalisé dans votre cuisine pour :

- Assurer la sécurité alimentaire des aliments servis à votre clientèle
- Evaluer l'efficacité ou mettre en place concrètement avec vous ce PMS

LA METHODOLOGIE ASFOREST

1. Réaliser un audit préalable de l'existant

- Etat des lieux en cuisine et en salle : propreté, organisation et matériel
- Vérification de l'existence des documents à présenter en cas de contrôle et des affichages obligatoires : relevés de température, stockage, traçabilité des aliments, refroidissement, DLC...

2. Mettre en place le Plan de Maîtrise sanitaire

- Création du document adapté à votre établissement :
- Elaboration des procédures et méthodologie de travail
- Définition de la démarche à suivre en cas de nécessité
- Preuve de l'application des bonnes pratiques d'hygiène et du plan HACCP : validation du PMS et des contrôles dans l'établissement
- Mise en place d'un système de traçabilité
- Réception des marchandises, étiquettes produits, nettoyage et désinfection du matériel, DLC...

3. Le plan d'action

- Détermination d'un plan d'action pour mettre en œuvre au jour le jour ce PMS et le faire respecter par l'ensemble du personnel
- Formation sur site possible des équipes

LES ELEMENTS REMIS EN FIN DE MISSION

Vous disposez du Plan de Maîtrise Sanitaire et d'un compte rendu de visite très complet avec photos, mises en garde, points positifs et à améliorer, plan d'action .

LES PLUS D'ASFOREST

- + d'expertise** : Les intervenants Asforest sont tous chefs de cuisine pédagogues et connaissent parfaitement les différentes exigences de l'Administration.
- + de réactivité** : Asforest s'engage à intervenir très rapidement lorsque votre établissement vient d'être contrôlé par l'administration
- + d'interaction** : L'intervenant Asforest échange régulièrement avec vous pour une compréhension parfaite de vos besoins

Public concerné
Chef d'entreprise
Entreprise
Tarif HT
Nous contacter
Durée & dates
Nous contacter
Lieu
Sur site

○ HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

ASFOREST 4 rue de Gramont 75002 Paris
Tél. 01 42 96 09 27 / Fax 01 47 03 49 51
asforest@asforest.com / www.asforest.com
www.permisdexploitation.com



SIRET 30497431400011
Déclaration d'activité 11750015475
Code APE 8559A

